

LA MATANÇA DEL PORC

Competències de l'acompliment
de la normativa a Catalunya

Joel Miranda

Xevi Bayó Lladó

INTRODUCCIÓ:

Qualsevol que fa la matança tradicional del porc a casa seva o que té contacte amb gent implicada amb el tema sap que aquesta festivitat es duu a terme d'una forma que frega la clandestinitat. Som al segle XXI i han canviat moltes coses, sobretot en els últims 50 anys. Però la matança del porc es continua fent amb el mateix patró tradicional. Els nostres pares ho van aprendre dels nostres avis i ara nosaltres n'aprenem dels nostres pares i així continuarà la cadena. Llavors, per què es dóna aquesta situació?

De seguida que ens hem posat a buscar informació, hem vist que la matança del porc està subjecte a una normativa tant de caràcter higienico-sanitària, com de protecció animal que s'ha anat renovant, però que no s'està complint.

Darrerament s'ha intentat recuperar i se segueix intentant posar de moda "l'espectacle" de la matança del porc. Inclús algunes cases de turisme rural incorporen l'activitat de la matança com a atractiu turístic.

En diversos llocs d'Espanya, a més, s'ha posat de moda celebrar la matança del porc al carrer com a espectacle públic. A Madrid i altres ciutats, empreses com Seat, Unió Fenosa i d'altres organitzen excursions pels que ho desitgen, i vagin a divertir-se veient com un pobre animal indefens crida amb desesperació en el moment de la mort. Aquest degradant espectacle està prohibit des de fa temps per la Directiva del Consell de la Unió Europea 74/577/CEE de 1974 sobre atordiment abans del sacrifici, i el seu compliment és obligatori. Espanya va firmar un Real Decret, del 20 de gener de 1995, sobre l'atordiment dels animals abans del sacrifici. Diferents associacions i organismes preocupats pel benestar i els drets dels animals estan denunciant reiteradament aquests fets sense obtenir-ne respostes clares. És difícil trobar el departament corresponent per canalitzar aquestes denúncies. Sembla clar que l'administració espanyola no té gaire interès a fer complir les normatives al respecte i que, per tant, en molts casos s'estan incomplint les normatives que regulen i garanteixen una mort digna de l'animal.

A continuació mostrem un article que narra subjectivament aquesta tradició.

www.farodevigo.es

El cerdo estresado

JOSÉ MANUEL PONTE Ahora, que estamos en plena matanza y por montes y valles resuenan los desesperados chillidos de los cerdos que caen bajo el cuchillo del matarife, la periodista Silvia R. Pontevedra ha escrito, en la edición regional de El País, una estupenda crónica sobre los efectos perjudiciales que esa terrible agonía causa en la carne del animal. Al parecer, el cerdo, que es tan parecido genéticamente a los humanos (hasta el punto de que algunos de sus órganos nos pueden ser trasplantados), presiente que su última hora puede haber llegado y en cuanto ve acercarse a la pocilga a una cuadrilla armada, empieza a desasosegarse e intenta huir por todos los medios. Y en esa lucha desesperada por salvar la vida, y en el espanto que le produce ver brillar el acero que ha de sajarle la carótida, el cerdo se estresa gravemente, le sube la temperatura corporal, y en algunas ocasiones incluso muere de un infarto antes de que le den la primera cuchillada. Como es lógico el sufrimiento pasa factura y la calidad de la carne se ve influida por el nivel de azúcar en la sangre, que altera su sabor. Según nos cuenta Silvia, los ingleses -siempre prácticos y metódicos- han estudiado los efectos del estrés en los animales sacrificados. Si la muerte ha sido dulce y sin sufrimiento, la carne es roja y sana; pero si el deceso se produce tras una dolorosa agonía, la carne es de color oscuro y dura de masticar. Lo

desconozco todo sobre la materia y como degustador ocasional de la carne de porcino no puedo opinar con propiedad. Mis conocimientos se limitan a saber que la carne del cerdo no capado es más brava y de peor aroma que la del cerdo emasculado. Y, sobre todo, que la alimentación y el estilo de vida influye mucho en la calidad del producto. Tengo unos amigos en el pueblo coruñés de Bens, que crían unos gorrinos de artesanía para consumo propio, y les dan de comer unos potajes de verduras variadas todos los días, y de postre, fruta y castañas. Cuando se anuncia un cocido de alguno de esos animales, acuden gastrónomos de toda Galicia, por rigurosa invitación, y previo el aval de la Facultad de Química de Santiago, que envía siempre un degustador al evento (por aquello de controlar el nivel del azúcar). El estrés que sufre el cerdo no es distinto del que afecta al toro de lidia, que aún tiene una muerte mucho más horrible, aunque los taurinos argumentan que al menos se le da una oportunidad de luchar. Y es constatable que la carne del toro de lidia sacrificado en el matadero es mucho más rica y más tierna que la del que sufre el tormento sucesivo del picador, las banderillas, el mareo de los capotazos y, al fin, la estocada certera, si es que hay suerte y no hay que repetir con la espada y con el descabello. Matar con el menor sufrimiento posible a los animales que nos comemos es un imperativo ético que ha sido avalado por la UE y la ONU, y a hasta se publicó un Real Decreto en el BOE que obliga a ello. Leo en la instructiva crónica de Silvia que la Xunta imparte unos cursos para enseñar a los matarifes la técnica de atontar a los cerdos antes de quitarles la vida. Y si es cierto que el jamón del cerdo aturdido sabe mejor que el jamón del cerdo estresado, habrá que cambiar de método. La ética, con tocino, es mucha más sabrosa.

Com el senyor José Manuel Ponte n'hi ha forces. Aquest senyor parla del patiment de l'animal i de l'ètica. No sabem si és coneixedor de la normativa que s'hauria de complir en el procés de sacrifici d'un animal, o no. Però el cas és que aquest senyor sap escriure i s'ha animat a publicar unes línies d'un tema que ell mateix diu que desconeix. Si es seguís la normativa que regula la matança del porc, Ponte ja no tindria motius per narrar d'una manera tan poètica i colpidora el patiment del porc.

Hem posat aquest article com a exemple del que pensa la majoria de gent. I amb comentaris gratuïts, sense tenir unes nocions sobre com és, com es regula i com es duu a terme la matança del porc, es va alimentant la idea que la gent que fa aquestes celebracions són uns salvatges.

La matança del porc és una festa pels qui la fan, però no per veure el patiment del porc, sinó pel que representa retrobar-se amb familiars que fa temps que no veus i per viure un dia en companyia de la teva gent, tot fent botifarres i pernils. Si comentaris o articles com els del senyor Ponte van a més, ens podem trobar que algun dia acabin prohibint la tradició. Per això, seria convenient que es fes complir la normativa.

Exposada aquesta situació, l'objectiu del treball és conèixer a fons quina és la normativa concreta de la matança del porc a tots nivells, tant europeu, estatal, autonòmic com local i saber quin és el paper de les administracions i òrgans públics.

UN MICA D'HISTÒRIA:

Antigament, els sacrificis dels porcs per dur a terme la matança es realitzaven entre els mesos de Novembre i Febrer, és a dir, quan més fred feia i es podien conservar les carns de la matança durant més temps. El porc ha estat des de sempre, i és encara, una de les principals fonts de proteïna per al ser humà. A més d'aliment proteic i ric en grasses, la naturalesa de la qual dependrà en gran mesura de l'alimentació de l'animal, la carn de porc aporta vitamines i minerals especialment del grup B, zinc i potassi. Als inicis de les matances, i tal i com succeïa amb altres fonts de proteïna, incloent la caça, la carn es feia malbé si no es mantenia o es conservava en les condicions adequades. Per evitar el seu ràpid deteriorament, i a un any llum de la invenció dels primers frigorífics, els antics consumidors utilitzaven neveres naturals (acumulacions de neu) que mantenien les peces de carn a temperatures de refrigeració.

La conservació, l'adobat i el fumat, que tradicionalment s'utilitzaven per preservar tant la seva carn com els productes càrnics derivats, es segueixen utilitzant actualment no tant per la necessitat de mètodes que assegurin la conservació, sinó per les qualitats organolèptiques intrínseques al propi tractament. Sense saber-ho, i a través de l'experiència, la carn es conserva en sal, espècies i pebre o a través de l'acció del fum provocant una disminució de la quantitat d'aigua i inhibint el desenvolupament de microorganismes indesitjables. Ja llavors, l'instint de supervivència era un detonant de processos relacionats amb la seguretat dels aliments que es consumien.

La matança es realitzava per tot Catalunya i també Espanya, en la que s'unia el poble i les famílies. Depenent del poder econòmic de la família es sacrificaven 1 o més porcs. Tothom participava amb els seu treball, des dels grans fins als més petits. Els porcs es compraven ja engreixats o bé se'ls comprava com a garrins i la pròpia família els engreixava. Era la manera d'aconseguir aliments d'alt valor nutritiu durant tot un any, per tant, la matança era una necessitat i aquest n'era la seva única finalitat, era la forma de poder alimentar tota la família.

Actualment, l'objectiu de la matança no té el component de necessitat alimentària com fa uns anys, però es continua la tradició fent de la matança un dia especial.



LEGISLACIÓ

El marc legislatiu que regula el procediment i les condicions higiènic-sanitàries de la matança del porc està constituït per:

- Reglament (CE) 853/2004
- RD 640/2006
- Reglament (CE) 2075/2005
- RD 54/1995
- RD 147/1993
- Llei 32/2007

Per tant tenim dues normatives establertes per la Unió Europea i quatre pel Govern Espanyol.

En varies d'aquestes normatives hi queden inclosos alguns punts que es decanten més cap a l'àmbit d'escorxador, manipulació, o comercialització del producte. Nosaltres hem triat només aquells que regulen algun aspecte de la matança del porc.

El Reglament CE 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell és la llei d'àmbit comunitari que estableix les normes específiques d'higiene en aliments d'origen animal i senyala com a excepció del seu àmbit d'aplicació quan aquests són destinats exclusivament a l'àmbit familiar.

***REGLAMENTO (CE) N° 853/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO
de 29 de abril de 2004***

***por el que se establecen normas específicas de higiene
de los alimentos de origen animal***

***CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES***

***Artículo 1
Ámbito de aplicación***

3. El presente Reglamento no se aplicará a:

- a) la producción primaria para uso doméstico privado;***
- b) la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado;***

El RD 640/2006 del 26 de maig regula determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització dels productes alimenticis.

REAL DECRETO 640/2006
de 26 de mayo

por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios

Artículo 4

Sacrificio de animales para consumo humano y comercialización de carne

2. La autoridad competente podrá autorizar:

a) el sacrificio para consumo doméstico privado de animales domésticos de las especies porcina y equina, siempre que se sometan a un análisis de detección de triquina conforme a lo establecido en la normativa vigente;

b) el suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final, estableciendo para ello los requisitos necesarios. En el caso de especies sensibles a la triquinella se someterán a un análisis de detección de triquina conforme a lo establecido en la normativa vigente;

3. Se podrá utilizar, para la detección de triquina, el método triquinoscópico descrito en el capítulo III del anexo I del Reglamento (CE) 2075/2005, en los siguientes casos excepcionales:

a) para las carnes contempladas en las letras a) y b) del apartado 2 de este artículo.

El Reglament 2075/2005 regula els procediments pels controls de triquina. Només queden exempts de la normativa aquelles zones declarades lliures de parasitosi per trichinella spiralis, el qual no és el nostre cas, ja que a Catalunya, i també a Espanya, hi continuen havent alguns casos esporàdics de triquinosi, sobretot per ingestió de carn crua de porc sanglar.

REGLAMENTO (CE) 2075/2005 DE LA COMISIÓN
de 5 de diciembre de 2005

por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne

ANEXO I

MÉTODOS DE DETECCIÓN

CAPÍTULO III

EXAMEN TRIQUINOSCÓPICO

1. Instrumental

- a) Un triquinoscopio de lámpara incandescente con un aumento de 30 a 40 y 80 a 100 veces o un estereomicroscopio con una fuente de luz de intensidad regulable bajo la platina.*
- b) Un compresor formado por dos plaquetas de vidrio (una de las cuales estará dividida en zonas iguales).*
- c) Unas tijeras pequeñas curvas.*
- d) Un pequeño fórceps.*
- e) Un cuchillo para cortar las muestras.*
- f) Pequeños recipientes numerados destinados a recoger las muestras por separado.*
- g) Un cuentagotas.*
- h) Un vaso con ácido acético y otro con una solución de potasa cáustica para aclarar en caso de posible calcificación o para ablandar la carne seca.*

2. Recogida de muestras

En el caso de canales enteras, obtener de cada animal varias muestras del grosor de una avellana:

- a) en los cerdos domésticos, estas muestras se tomarán de cada uno de los pilares del diafragma en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa;*
- b) en los jabalíes, las muestras se tomarán de cada uno de los pilares del diafragma en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa y, además, de los maseteros, de los músculos de la parte inferior de la pierna, de los músculos intercostales y de los músculos de la lengua, hasta un total de seis muestras de cada individuo;*
- c) si no se dispone de determinados músculos para el muestreo, se tomará un total de seis muestras de los músculos disponibles;*
- d) en los trozos de carne, se tomarán de cada uno cuatro muestras del tamaño de una avellana de músculos estriados que, en la medida de lo posible, no contengan grasa, y de diferentes puntos, si puede ser cerca de los huesos o de los tendones.*

3. Procedimiento

- a) En general, se rellenará el compresor con $1,0 \pm 0,1$ g de carne, que normalmente corresponde a 28 trozos del tamaño de un grano de avena. En caso necesario, rellenar dos compresores para examinar 56 trozos del tamaño de un grano de avena.*
- b) Si se dispone de los dos pilares del diafragma de un cerdo doméstico, el controlador de las triquinas cortará, de cada una de estas piezas procedentes de una canal entera, 28 trozos del tamaño de un grano de avena, lo que representa un total de 56.*

- c) En caso de que se cuente únicamente con uno de los pilares del diafragma, se cortarán 56 trozos en diferentes lugares, si es posible en la zona intermedia entre la parte muscular y la parte tendinosa.
- d) Cada muestra de los otros cuatro músculos del jabalí se cortará en siete trozos del tamaño de un grano de avena, dando un total de 28 trozos suplementarios.
- e) El controlador de las triquinas comprimirá los 56 (u 84) trozos entre las láminas de cristal de manera que pueda leerse claramente una letra normal a través de la preparación.
- f) Si la carne de las muestras que debe examinarse está seca y envejecida, las preparaciones deberán empaparse durante diez a veinte minutos en una mezcla de un volumen de solución de potasa cáustica y dos de agua.
- g) De cada muestra procedente de trozos de carne, el controlador de las triquinas cortará 14 trozos del tamaño de un grano de avena, lo que representa un total de 56 trozos.
- h) El examen microscópico deberá hacerse de modo que cada preparación sea examinada lenta y cuidadosamente con un aumento de 30 a 40 veces.
- i) Si el examen triquinoscópico revela áreas sospechosas, éstas deberán examinarse con el mayor aumento del triquinoscopio (80 a 100 veces).
- j) Si el resultado es incierto, se repetirá el examen en otras muestras y preparaciones hasta que se obtenga la información requerida. El examen triquinoscópico deberá efectuarse durante un mínimo de seis minutos.
- k) El tiempo mínimo establecido para el examen no incluye el tiempo necesario para la toma de muestras y para realizar las preparaciones.
- l) Por norma general, el examinador por triquinoscopia no debe inspeccionar más de 840 trozos al día, que corresponden al análisis de quince cerdos domésticos o diez jabalíes.

El RD 54/1995 regula les condicions en el sacrifici dels animals tant en escorxador, com fora d'aquest.

REAL DECRETO 54/1995

de 20 de enero

sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Ámbito de aplicación

1. El presente Real Decreto se aplicará al desplazamiento, estabulación, sujeción, aturdimiento, sacrificio y matanza de animales criados y mantenidos para la obtención

de carnes, pieles, pieles finas u otros productos, así como a los procedimientos de sacrificio en caso de lucha contra las epizootías.

2. El presente Real Decreto no será aplicable a:

a. Los animales a los que se dé muerte en manifestaciones culturales o deportivas.

Artículo 2

Definiciones

A efectos del presente Real Decreto, se entenderá por:

e. Aturdimiento: todo procedimiento que, cuando se aplique a un animal, provoque de inmediato un estado de inconsciencia que se prolongue hasta que se produzca la muerte.

f. Matanza: todo procedimiento que provoque la muerte de un animal.

g. Sacrificio: la muerte de un animal por sangrado.

h. Autoridad competente: Los órganos competentes de las Comunidades Autónomas

Artículo 3

Condiciones generales

No se causará a los animales agitación, dolor o sufrimiento evitables durante las operaciones de traslado, conducción, estabulación, sujeción, aturdimiento, sacrificio y matanza.

CAPÍTULO III

SACRIFICIO Y MATANZA FUERA DE LOS MATADEROS

Artículo 9

Condiciones de sujeción, aturdimiento, matanza y sangrado de los animales fuera de los mataderos

1. Las disposiciones de los párrafos b, c y d del apartado 1 del artículo 5 se aplicarán a los sacrificios de los animales mencionados en el apartado 1 del artículo 5 que se efectúen fuera de los mataderos:

b) Sujetar de conformidad con las indicaciones del anexo B.

c) Aturdir antes de su sacrificio, o dar muerte de forma instantánea, de conformidad de las indicaciones del anexo C.

d) Sangrar de conformidad de las indicaciones del anexo D.

2. Se establece una excepción a lo dispuesto en el apartado 1 en caso de sacrificio o matanza de porcino efectuados por su propietario fuera de los mataderos con destino a su propio consumo, siempre que se cumplan los requisitos del artículo 3 y que los animales hayan sido objeto de un aturdimiento previo.

3. Los animales aturdidos o sacrificados por medios mecánicos o eléctricos aplicados a la cabeza se presentarán en una posición que permita aplicar y hacer funcionar el aparato con facilidad, precisión y durante el tiempo necesario. Las autoridades competentes podrán, no obstante, autorizar el recurso a medios adecuados de restricción de los movimientos de la cabeza en el caso de solípedos y vacunos.
4. Se prohíbe utilizar los aparatos de aturdimiento eléctrico para efectuar la sujeción o inmovilización o para obligar a los animales a moverse.

ANEXO B : Sujeción de los animales antes de su aturdimiento, sacrificio o matanza

1. Los animales se sujetarán de forma adecuada para evitarles, en la medida de lo posible, todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusión evitables.
2. Tampoco se atarán las patas de los animales ni éstos serán suspendidos antes del aturdimiento o matanza. No obstante, las aves de corral y los conejos podrán ser suspendidos para su sacrificio, siempre que se tomen las medidas adecuadas para que las aves y los conejos que vayan a someterse al aturdimiento se encuentren en un estado de relajación que permita efectuar dicha operación con eficacia y sin pérdidas de tiempo innecesarias. Por otra parte, el hecho de bloquear a un animal en un sistema de sujeción no podrá considerarse en modo alguno como una suspensión.

ANEXO C : Aturdimiento y matanza de los animales distintos de los animales de peletería

I. Métodos autorizados

A. Aturdimiento:

1. Pistola de clavija perforadora.
2. Percusión.
3. Electronarcosis.
4. Exposición a dióxido de carbono.

B. Matanza:

1. Pistola o fusil de balas.
2. Electrocución.
3. Exposición a dióxido de carbono.

II. Requisitos específicos para el aturdimiento

No deberá practicarse el aturdimiento cuando no sea posible sangrar a los animales inmediatamente después.

1. Pistola de clavija perforadora.

Los instrumentos se situarán de modo que el proyectil se introduzca en la corteza cerebral. Se prohíbe, en particular, disparar en la nuca al ganado vacuno.

- a) Cuando se utilice un instrumento de clavija perforadora, el operario comprobará que, después de cada disparo, la clavija retrocede toda su longitud. De no ser así, el instrumento no volverá a utilizarse de nuevo hasta que haya sido reparado.
- b) Los animales no se introducirán en los boxes de aturdimiento hasta que la persona encargada del aturdimiento esté preparada para efectuarlo tan pronto como el animal se encuentre en el box. No se sujetará la cabeza del animal hasta que el matarife esté preparado para realizar el aturdimiento.

2. Percusión.

A. Únicamente podrá recurrirse a este procedimiento si se utiliza un instrumento mecánico que administre un golpe en el cráneo. El operario deberá asegurarse de aplicar el instrumento en la posición correcta y de que la carga del cartucho sea adecuada y acorde con las instrucciones del fabricante, con el fin de conseguir un aturdimiento eficaz sin fracturar el cráneo.

3. Electronarcosis.

A. Electrodo.

1. Los electrodos se colocarán de modo que ciñan el cerebro para que la corriente pueda atravesarlo. Conviene, asimismo, tomar las medidas oportunas para obtener un buen contacto eléctrico, y especialmente eliminar el exceso de lana o mojar la piel.

2. Cuando los animales sean aturridos individualmente, el aparato:

a. Irá provisto de un dispositivo que mida la impedancia de la carga e impida su funcionamiento si no circula la intensidad mínima requerida.

B. Irá provisto de un dispositivo acústico o visual que indique el tiempo de su aplicación al animal.

C. Estará conectado a un dispositivo que indique la tensión y la intensidad de la corriente, colocado donde el operario pueda verlo con claridad.

4. Exposición al dióxido de carbono.

1. La concentración de dióxido de carbono para la operación de aturdimiento de los cerdos será, como mínimo, del 70 % en volumen.

2. La cámara donde los cerdos sean expuestos al gas y el equipo utilizado para transportarlos a través de ella estarán diseñados, contruidos y conservados de tal modo que se evite ocasionar heridas a los animales y comprimirles el tórax, y de forma que puedan permanecer en pie hasta la pérdida de la consciencia. El equipo transportador y la cámara estarán debidamente iluminados, a fin de que los cerdos puedan verse entre sí o ver lo que los circunde.

3. La cámara contará con dispositivos que midan la concentración de gas en el punto de máxima exposición. Dichos dispositivos deberán emitir una señal de alerta que pueda verse y oírse perfectamente si la concentración de dióxido de carbono descendiere por debajo del nivel exigido.

4. Los cerdos serán colocados en boxes o en contenedores de forma que puedan verse entre sí y serán introducidos en la cámara de gas en un plazo de treinta segundos desde su entrada en la instalación. Serán trasladados desde la entrada hasta el punto de máxima concentración del gas lo más rápidamente posible y se les expondrá al gas durante el tiempo suficiente para mantenerlos inconscientes hasta que se les dé muerte.

III. Requisitos específicos para la matanza

1. Pistola o fusil de balas (caça major)

2. Decapitación y dislocación del cuello (només aus de corral)

3. Electrocución y dióxido de carbono.

La autoridad competente podrá autorizar la matanza de distintas especies por medio de estos métodos, siempre que se respeten, además de las disposiciones generales del artículo 3, las disposiciones específicas que establecen los apartados 3 y 4 del punto II del presente anexo; para ello fijará además la intensidad y la duración de la corriente utilizada, así como la concentración y la duración de la exposición al dióxido de carbono.

4. Campana de vacío (caça de cria)

ANEXO D : Sangrado de los animales

- 1. El sangrado de los animales que hayan sido aturdidos comenzará lo antes posible después del aturdimiento y se deberá efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo. En cualquier caso, deberá efectuarse el sangrado antes de que el animal recobre el conocimiento.*
- 2. Se sangrará a los animales objeto de un aturdimiento mediante la incisión de, al menos, una arteria carótida o de los vasos de los que nacen. Tras la incisión de los vasos sanguíneos, no se someterá a los animales a ninguna otra operación de preparación de la canal ni a estimulación eléctrica alguna antes de que haya cesado el sangrado.*
- 3. Cuando una persona se encargue del aturdimiento, la sujeción, el izado y el sangrado de los animales, deberá efectuar estas operaciones consecutivamente con un animal antes de efectuarlas con otro.*

CAPÍTULO IV

INSPECCIONES Y CERTIFICACIONES

En el supuesto de que expertos veterinarios de la Comisión Europea realicen controles sobre el terreno para garantizar la aplicación correcta y uniforme del presente Real Decreto, por parte de los órganos competentes de las Comunidades Autónomas y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias, se les facilitará la asistencia necesaria para el cumplimiento de sus funciones, a cuyos efectos representantes de los citados departamentos podrán acompañar a dichos expertos. Con tal propósito, podrán controlar una muestra representativa de mataderos o explotaciones para comprobar si las autoridades competentes controlan la aplicación de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

El RD 147/1993 regula les condicions sanitàries que s'han de seguir per la producció i comercialització de les carns fresques. L'article 2 del Capítol 1 ens diu que la matança del porc a nivell familiar per un consum propi no es troba subjecte a les normes del RD 147/1993.

REAL DECRETO 147/1993

de 29 de enero

por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Article 1

1. El presente Real Decreto establece las normas presente Real Decreto establece las normas sanitarias, aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas destinadas al consumo humano y procedentes de animales domésticos de la especies bovina (incluidas las especies <Bubalus bubalis> y <Bison bison>, porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

2. El presente Real Decreto no será de aplicación:

a) Al despiece y almacenamiento de carnes frescas realizados en el comercio de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y almacenamiento se realizan con el único fin de abastecer directamente <in situ> al consumidor, que se regirán por su normativa específica.

b) Al sacrificio de los animales para las necesidades personales del criador, quedando prohibida la comercialización de las carnes así obtenidas. En el caso de ganado porcino deberá cumplir con lo dispuesto en las correspondientes normativas dictadas al efecto por las autoridades sanitarias de las Comunidades Autónomas o, en su caso, por la Administración del Estado.

LEY 32/2007 de 7 de noviembre

***para el cuidado de los animales, en su explotación,
transporte, experimentación y sacrificio***

TÍTULO PRELIMINAR DISPOSICIONES GENERALES

Al preámbulo de la ley 32/2007 se cita que:

Las principales obligaciones, en lo que se refiere a los animales de producción, derivan de... La Directiva 93/119/CE del Consejo, de 23 de diciembre de 1993, relativa a la protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza.

Artículo 1

Objeto

Esta Ley tiene por objeto:

a) Establecer las normas básicas sobre explotación, transporte, experimentación y sacrificio para el cuidado de los animales y un régimen común de infracciones y sanciones para garantizar su cumplimiento.

Artículo 2

Ambito de aplicación

1. Esta Ley se aplicará a los animales vertebrados de producción o que se utilicen para experimentación y otros fines científicos.

TÍTULO I

EXPLOTACIÓN, TRANSPORTE, EXPERIMENTACIÓN Y SACRIFICIO

Artículo 6

Sacrificio o matanza de animales

2. El sacrificio de animales fuera de los mataderos se hará únicamente en los supuestos previstos por la normativa aplicable en cada caso y de acuerdo con los requisitos fijados por ésta, a excepción de los sacrificios de animales llevados a cabo por veterinarios con fines diagnósticos.

TÍTULO II

INSPECCIONES, INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 10

Planes y programas de inspección y control

Las Administraciones Públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, establecerán los programas o planes periódicos de inspecciones y controles oficiales que se precisen, sin perjuicio de las inspecciones que resulten necesarias ante situaciones o casos singulares.

Artículo 11

Personal inspector

Para el desempeño de las funciones inspectoras concernientes a la materia a la que se refiere esta Ley, el personal al servicio de las Administraciones Públicas deberá tener cualificación y formación suficiente para el ejercicio de estas tareas. Asimismo, tendrá el carácter de agente de la autoridad, pudiendo recabar de las autoridades competentes y, en general, de quienes ejerzan funciones públicas, incluidas las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado o cuerpos policiales autonómicos y locales, el concurso, apoyo y protección que le sean precisos.

Artículo 12

Obligaciones del inspeccionado

Las personas físicas o jurídicas a quienes se practique una inspección estarán obligadas a:

a) Permitir el acceso de los inspectores a todo establecimiento, explotación, instalación, vehículo, contenedor o medio de transporte, o lugar en general, con la finalidad de realizar su actuación inspectora, siempre que aquéllos se acrediten debidamente ante el empresario, su representante legal o persona debidamente autorizada o, en su defecto, ante cualquier empleado que se hallara presente en el lugar. Si la inspección se practicara en el domicilio de una persona física, deberán obtener su consentimiento expreso o, en su defecto, la preceptiva autorización judicial previa.

- b) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, animales, servicios y, en general, sobre aquellos aspectos relativos a la protección animal que se le solicitaran, permitiendo su comprobación por los inspectores.*
- c) Facilitar que se obtenga copia o reproducción de la información en materia de protección animal.*
- d) Permitir la práctica de diligencias probatorias del incumplimiento de la normativa vigente en materia de protección animal.*
- e) En general, a consentir y colaborar en la realización de la inspección.*
- f) En todo caso, el administrado tendrá derecho a mostrar y ratificar su disconformidad respecto a lo recogido en el acta de inspección.*

CAPITULO II

Infracciones

Artículo 13

Calificación de infracciones

Las infracciones se califican como muy graves, graves o leves, atendiendo a los criterios de riesgo o daño para los animales y al grado de intencionalidad.

Artículo 14

Infracciones

1. Son infracciones muy graves las siguientes:

- a) El sacrificio o muerte de animales en espectáculos públicos fuera de los supuestos expresamente previstos en la normativa aplicable en cada caso o expresa y previamente autorizados por la autoridad competente.*
- b) El incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, cuando concurra la intención de provocar la tortura o muerte de los mismos.*
- e) El incumplimiento de la obligación de aturdimiento previo, cuando no concurra el supuesto establecido en el artículo 6.3.*
- h) Suministrar documentación falsa a los inspectores o a la Administración.*

2. Son infracciones graves las siguientes:

- c) Realizar cualquiera de las actividades reguladas en esta Ley sin contar con la autorización administrativa o la inscripción registral exigible según las normas de protección animal aplicables.*
- e) La oposición, obstrucción o falta de colaboración con la actuación inspectora y de control de las Administraciones Públicas, cuando se impida o dificulte gravemente su realización.*

3. Son infracciones leves:

- b) El incumplimiento de las obligaciones en cuanto a la forma, métodos y condiciones para el sacrificio o matanza de animales, excepto el aturdimiento, cuando no concurra el supuesto establecido en el artículo 6. 3.*
- d) La oposición, obstrucción o falta de colaboración con la actuación inspectora y de control de las Administraciones Públicas, cuando no impida o dificulte gravemente su realización*

Artículo 16

Sanciones

1. Por la comisión de infracciones en materia de protección de los animales, podrán imponerse las siguientes sanciones:

- a) En el caso de infracciones muy graves, se aplicará una multa de, al menos, 6. 001 euros y hasta un límite máximo de 100. 000 euros.*
- b) En el caso de infracciones graves, se aplicará una multa de, al menos, 601 euros y hasta un límite máximo de 6. 000 euros.*
- c) En el caso de infracciones leves, se aplicará una sanción de multa hasta un límite máximo de 600 euros o apercibimiento en su defecto.*

2. Cuando un solo hecho sea constitutivo de dos o más infracciones, se sancionará solamente por la más grave.

3. Los ingresos procedentes de las sanciones se destinarán a actuaciones que tengan por objeto la protección de los animales.

Artículo 17

Sanciones accesorias

La comisión de infracciones graves y muy graves puede llevar aparejada la imposición de las siguientes sanciones accesorias:

- a) Medidas de corrección, seguridad o control, que impidan la continuidad en la producción del daño.*
- b) Decomiso de los animales. El órgano sancionador determinará el destino definitivo del animal, con sujeción a los principios de bienestar y protección animal.*
- c) Cese o interrupción de la actividad, en el caso de sanciones muy graves.*
- d) Clausura o cierre de establecimientos, en el caso de sanciones muy graves.*

Artículo 1

Graduación de las sanciones

1. Las sanciones pecuniarias se graduarán en función de los siguientes criterios: los conocimientos, el nivel educativo y otras circunstancias del responsable, el tamaño y la ubicación geográfica de la explotación, el grado de culpa, el beneficio obtenido o que se esperase obtener, el número de animales afectados, el daño causado a los animales, el incumplimiento de advertencias previas y la alarma social que pudiera producirse.

2. Si, en razón de las circunstancias concurrentes, se apreciara una cualificada disminución de la culpabilidad del imputado, el órgano sancionador podrá establecer la cuantía de la sanción aplicando la escala relativa a la clase de infracciones de menor gravedad que aquélla en que se integra la considerada.

3. El órgano sancionador podrá reducir la cuantía de la sanción pecuniaria hasta en un 20 por cien si el presunto infractor reconoce la comisión de la infracción, una vez recibida la notificación de la incoación del procedimiento sancionador, sin efectuar alegaciones ni proponer prueba alguna. Asimismo, podrá incrementar la cuantía hasta en un 50 por ciento si el infractor es reincidente. Si la reincidencia concurre en la comisión de infracciones leves, no procederá la sanción de apercibimiento.

Artículo 19
Competencia sancionadora

1. El ejercicio de la potestad sancionadora en aplicación de la presente Ley corresponderá a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas o de las Ciudades de Ceuta y Melilla, y a la Administración General del Estado, en el ámbito de sus respectivas competencias.

3. La resolución correspondiente a los supuestos contemplados en el apartado anterior, será dictada por:

- a) El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en los supuestos de infracciones leves y graves, sin perjuicio de la posibilidad de delegación.*
- b) El Consejo de Ministros en los supuestos de infracciones muy graves.*

Artículo 20
Medidas provisionales

En los casos de grave riesgo para la vida del animal, podrán adoptarse medidas provisionales para poner fin a la situación de riesgo para el animal, antes de la iniciación del procedimiento sancionador. Entre otras, podrán adoptarse las siguientes:

- a) La incautación de animales.*
- b) La no expedición, por parte de la autoridad competente de documentos legalmente requeridos para el traslado de animales.*
- c) La suspensión o paralización de las actividades, instalaciones o medios de transporte y el cierre de locales, que no cuenten con las autorizaciones o registros preceptivos.*

Artículo 21
Medidas no sancionadoras

No tendrán carácter de sanción la clausura o cierre de establecimientos o instalaciones que no cuenten con las previas autorizaciones o registros preceptivos, o la suspensión de su funcionamiento hasta tanto se subsanen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones de protección animal.

Artículo 22
Multas coercitivas

En el supuesto de que el interesado no ejecute las medidas provisionales, cumpla las sanciones impuestas o las medidas previstas en el artículo 21, la autoridad competente podrá requerir a los afectados para que, en un plazo suficiente, procedan al cumplimiento de aquéllas, con apercibimiento de que, en caso contrario, se impondrá una multa coercitiva, con señalamiento de cuantía y hasta un máximo de 6. 000 euros.

SÍNTESI DELS PUNTS CONFLICTIUS MÉS RELLEVANTS

- Regulació de la matança del porc

La tendència actual de la matança del porc combina els controls sanitaris amb els aspectes més tradicionals lligats a aquesta pràctica. Una societat amb un canvi ideològic evident respecte els drets animals, unes qüestions purament sanitàries i l'entrada a la Unió Europea, han provocat que la normativa d'aquesta tradició s'hagi anat modificant amb una sèrie de requisits i controls per poder-la fer més ètica i segura.

- Seguretat alimentària

A més de regular minuciosament les condicions higiènic-sanitàries en les que s'ha de realitzar tant el sacrifici com la posterior preparació dels animals i productes càrnics destinats al consum, la legislació determina altres aspectes pels quals s'estableixen les normes específiques pels controls oficials de triquina, o normatives especials i específiques per productes concrets com pernils curats, pernils i espatlles cuites i lloms adobats.

La triquinosis i altres riscos microbiològics i químics constitueixen una amenaça per al consumidor de porcí, el que obliga a establir més i millors controls.

- Protecció animal

Però no tan sols es protegeix al consumidor, també els drets dels animals estan protegits i regulats a través de la legislació específica de protecció dels animals en el moment del seu sacrifici o matança amb l'objectiu d'evitar qualsevol dolor o sofriment innecessari.

- El paper del veterinari

La seguretat del producte passa per elaborar un estudi veterinari que garanteixi que l'animal està lliure de paràsits i que és apte per al consum, cada vegada que es sacrifica un porc o un animal de caça. El mètode més senzill i ràpid per confirmar la presència de triquina és la triquinoscòpia, però mètodes com el de digestió són més efectius.

Així, el paper del veterinari és bàsic per garantir el consum segur dels productes derivats i assegurar d'aquesta manera les correctes condicions higiènic-sanitàries.

CONSULTES I ENTREVISTES

Després d'establir tot el marc legal que regula la pràctica de la matança del porc domèstica i de concretar quins són els punts conflictius al respecte, ens hem disposat a investigar quins són els organismes públics que tenen un paper significatiu en l'acopliment de la normativa vigent.

En referència a l'article 4 del RD 640/2006 en el què nombre l'autoritat competent com a òrgan per autoritzar el sacrifici del porc, hem realitzat trucades a diferents llocs per esbrinar quina és en qüestió aquesta autoritat.

Hem començat la recerca d'informació trucant a les oficines del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca (DARP)...

- Trucada 1: Oficina de Tortosa (terres de l'Ebre) 977 44 21 16

Finalment, podem parlar amb un veterinari i ens informa que ells no tenen cap mena de competència pel que fa a la matança del porc. No tenen la funció d'emetre autoritzacions o permisos, ni de fer cap tipus de control o inspecció sobre el terreny.

Ens informa de que totes les seves competències arriben fins al moment abans de la matança.

Veien que no trauríem informació sobre el que a nosaltres ens interessava i parlant una mica sobre el tema, el veterinari ens comenta que són coneixedors de que es realitzen forces matances, però que no disposen de dades estadístiques concretes per verificar aquesta informació i que també desconeixen per complert si aquestes matances es realitzen de forma regulada i amb els controls pertinents tant pel que fa al moment concret de la mort de l'animal com pel que fa als controls de la triquina.

Decidim fer una altra trucada a una altra oficina del DARP per intentar obtenir alguna informació més de la nostra utilitat.

- Trucada 2: Oficina de Girona 972 41 68 45

En aquest cas el veterinari ens corrobora que ells no tenen la competència de donar autoritzacions ni de fer inspeccions o controls en matances del porc casolanes. Igual que a l'oficina de Tortosa ens comenta que són coneixedors de la presència al seu territori d'aquesta pràctica, i en aquest cas ens comenta que alguns veterinaris amb consulta realitzen triquinoscòpies sobretot per animals morts per la pràctica de la caça, i que durant els mesos de més fred reben mostres per comprovar la presència de triquina de la matança domèstica del porc.

Li demanem si reben o han rebut per part de particulars que volen fer la matança demandes de informació de com fer la matança per complir la llei. Ens comenta que en cap cas reben particulars en busca d'informació i que de fet tampoc tenen la informació per poder informar als que ho requereixin.

Fem una altra trucada a un altre DARP perquè ens orientin una mica més.

- Trucada 3: Oficina de Tarragona 977 25 04 41

Aquesta trucada és la més productiva ja que ens ajuda a orientar la nostra investigació. El veterinari en confirma que no tenen cap mena de competència en emetre autoritzacions sobre la matança del porc. Ens explica que la seva funció consisteix en garantir la sanitat, salut i benestar dels animals, tant en les explotacions com en els escorxadors, durant la vida de l'animal. Ni la mort de l'animal ni la posterior conservació i manipulació del productes són de la seva competència i ens explica que si volem obtenir informació ens hem de posar en contacte amb el Departament de Salut.

El veterinari queda sorprès del nostre interès en fer un treball de la matança del porc, ja que ell es desconeixedor d'aquesta pràctica en la seva zona i creia que aquesta pràctica havia passat ja a la història. Tot i així la seva informació ens és de gran utilitat per seguir el fil de la nostra investigació.

Ens dona el número de telèfon de la Direcció General de Salut...

- Trucada 4: Direcció General de Salut 93 551 39 00

<<Aquest no és un tema que truqui gaire gent>>; aquesta és la primera frase que ens diuen. Preguntem quin seria el camí a seguir per autoritzar de forma legal una tradicional matança de porc. De primeres ens diuen que és un tema que no està subjecte a normativa, ja que en un principi no es comercialitza cap producte alimentari i per tant no caldria autorització. Durant una bona estona estem parlant i discutint sobre quines lleis són les que regulen un sacrifici fora d'un escorxador, l'anàlisi de la triquina, etc, i passats 30 minuts ben bons ens confirmen el següent: La matança del porc no està regulada a Catalunya. L'afirmació és inesperada per nosaltres i demanem que ens expliquin doncs, la manera que es podria fer per legalitzar-la. La resposta és que primer s'hauria de regular, i amb aquesta competència hi han dos òrgans: un a nivell local, que seria l'Ajuntament i l'altre a nivell autonòmic, que seria la Generalitat de Catalunya. I llavors un cop regulat el tema demanar-ne l'autorització pertinent. El cas és que a nivell autonòmic ens asseguruen que no hi ha cap mena de regulació i que per tant, la competència recauria a nivell local.

Un últim incís que fem és en l'obligatorietat que exigeix el RD 640/2006 en l'anàlisi de triquina en carns de porc. Ens comenten que, sense prèvia regulació, no hi ha cap òrgan, ni cap administració que es responsabilitzi d'aquest tema i que, en principi, és per la mateixa seguretat dels assistents a la matança (els quals es repartiran la carn) fer la prova de la triquina portant les mostres al seu veterinari de confiança.

Sabent que a nivell comunitari no hi ha competències al respecte, decidim trucar a algun Ajuntament de poble.

Buscant per internet veiem que a la Celler de Ter es fa la "Festa de la matança del porc"...

- Trucada 5 : Ajuntament de la Cellera de Ter 972 42 24 05

A l'Ajuntament ens diuen que no es necessita cap autorització per fer una matança tradicional i tampoc recorda que mai li'n hagin sol·licitat cap a nivell particular.

Acabem parlant amb el Sr. Josep del Centre Cultural Parroquial, el qual és l'organitzador de la festa. Com ja ens pensàvem, i malgrat que la festa es digués "Festa de la matança del porc", ens diu que el què fan a la Cellera és un dinar multitudinari, amb la carn de porc com a principal al·licient. No és una matança tradicional amb sacrifici, gent pastant la carn i amb màquines fent botifarres, sinó que el porc ja ve mort i especejat d'escorxador a punt de coure i menjar.

Evidentment el Sr. Josep ens diu que no demana cap mena d'autorització a l'Ajuntament de la Cellera, ni cap falta que li fa tractant-se d'un dinar popular més que d'una matança, però ens comenta que sí que té constància de particulars que fan la matança tradicional i tampoc demanen cap autorització.

Truquem a varis Ajuntaments més com Cassà de la Selva, Tona, Planes d'Hostoles, Albesa, Camarasa, i obtenim una resposta comuna en tots: no ens han demanat mai cap autorització per fer matança del porc. Alguns ens diuen que no és competència seva i que truquem al DARP comarcal, d'altres que no saben de qui és competència, etc.

Ens trobem una mica perduts enmig del mar de les competències i autoritzacions...

Llavors descobrim que a Aragó es va publicar el passat 9 de Novembre de 2009 una Ordre del 20 d'octubre del 2009 del Departament de Salut i Consum en el qual es regula la matança tradicional del porc a domicili:

ORDEN de 20 de octubre de 2009

***por la que se regula la matanza domiciliaria de cerdos para las
necesidades personales y el reconocimiento sanitario de jabalíes
abatidos en cacería destinados al consumo privado.***

El Consejo y el Parlamento Europeo de la Unión Europea han adoptado un conjunto de reglamentos y directivas que reestructuran y actualizan las normas de higiene de todos los productos alimenticios, incluidos los de origen animal, y explícitamente derogan toda la legislación que las establecía con anterioridad.

Artículo primero

Desarrollo de la campaña y periodo de reconocimiento

1.-La campaña de matanza domiciliaria de cerdos para las necesidades personales se desarrollará en el periodo comprendido entre el primer día de noviembre y el último día de febrero del año natural correspondiente, ambos incluidos.

2.-El periodo de reconocimiento y control sanitario de los jabalíes abatidos en cacerías para su consumo privado, tendrá lugar durante el periodo establecido anualmente en el Plan General de Caza del Departamento de Medio Ambiente. Asimismo, serán reconocidos fuera de ese periodo los animales procedentes de batidas autorizadas y los sacrificados en circunstancias excepcionales.

Artículo segundo
Organización y normativa aplicable

1.-Los Ayuntamientos serán los responsables de la organización y desarrollo de la campaña de sacrificio domiciliario de cerdos, garantizando el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden. Para ello deberán confeccionar un calendario de actuación de común acuerdo con el Coordinador de la Zona Veterinaria correspondiente al Municipio, que estará a disposición de los Veterinarios Colaboradores.

2.-La organización y desarrollo de la campaña se realizará de conformidad con lo dispuesto en la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, en el Reglamento 1774/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 3 de octubre, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano, el Reglamento (CE) 2075/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen normas específicas para el control de triquinas en la carne, en la Ley 11/2003, de 19 de marzo, de protección animal en la Comunidad Autónoma de Aragón y en el Real Decreto 54/1995, de 20 de enero, sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza

Artículo tercero
Sacrificio en locales públicos o privados

1.-El ganado porcino será preferentemente sacrificado y faenado en mataderos autorizados.

2.-Los Ayuntamientos podrán habilitar otros locales públicos o privados, incluyendo los propios domicilios particulares para el sacrificio y faenado, teniendo en cuenta el carácter excepcional de este tipo de prácticas y la prohibición de la comercialización de su carne y sus productos, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en la presente Orden. Una vez finalizada la campaña no podrán sacrificarse animales en dichos locales.

3.-La práctica del sacrificio y de las operaciones previas deberán ser efectuadas por personas con la preparación y destrezas necesarias, evitando el sufrimiento innecesario a los animales mediante la utilización de procedimientos instantáneos e indoloros.

Artículo cuarto
Condiciones de sacrificio

1.-Los interesados que deseen realizar la matanza domiciliaria de cerdos lo solicitarán con antelación suficiente en los lugares y horarios que en cada municipio se determinen, en cuyo momento se pondrá a su disposición la información precisa, el material para la obtención de muestras y el documento oficial de liquidación de la tasa correspondiente.

2.-El sacrificio deberá realizarse, salvo causa justificada, en las fechas y horarios establecidos para ese municipio.

Artículo quinto
Investigación de triquinas

1.-Con carácter general se practicará la investigación de triquinas de los cerdos sacrificados en régimen de matanza domiciliaria y de los jabalíes abatidos en la caza destinados a su consumo privado en las muestras aportadas por el interesado y si éste lo solicita, se realizará la inspección de la canal y vísceras y la toma de muestras, así como el reconocimiento en vivo del cerdo si se efectúa con antelación suficiente a la fecha del sacrificio.

2.-La investigación de triquinas y, en su caso, el reconocimiento de la canal y sus vísceras a los cerdos sacrificados que, por causa justificada, se hubieran realizado fuera de los días y horarios establecidos en el calendario aprobado para su municipio, se efectuará el siguiente día hábil contemplado en el calendario.

Artículo sexto
Muestras para investigación de triquina

1.-El interesado, cuando solicite los servicios del Veterinario Oficial deberá presentar simultáneamente las muestras de carne y el justificante de pago de la tasa correspondiente, que de conformidad con lo dispuesto en la Ley 5/2006, de 22 de junio, de tasas y precios públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón, y del texto refundido de las tasas de la Comunidad Autónoma de Aragón, aprobado por Decreto Legislativo 1/2004, de 27 de julio, del Gobierno de Aragón, y con las actualizaciones que anualmente se fijen por la Ley de Presupuestos para la Comunidad Autónoma de Aragón, deben satisfacer por reconocimiento de cerdos en campañas de sacrificio domiciliario o por reconocimiento de caza mayor e investigación de triquinas.

2.-Cuando las muestras no sean recogidas por el veterinario, el interesado será responsable de la correcta toma de las mismas y deberá informar a los Servicios Veterinarios de cualquier anomalía que observe tanto en los animales vivos como en las canales y vísceras, para un correcto dictamen para el consumo humano.

3.-Las muestras deberán aportarse dentro de la bolsa de plástico suministrada al efecto, en la que deberán figurar claramente todos los datos de identificación del propietario. En cada una de ellas, correspondientes a un único animal, se recogerán libres de grasa y fascias con un peso superior a 150 g en su conjunto, las siguientes partes musculares:

- En porcinos: pilares de diafragma y maseteros*
- En jabalíes: pilares del diafragma, maseteros y músculos de la extremidad delantera.*

4.-Las muestras obtenidas según el apartado anterior, serán divididas por el Veterinario en presencia del interesado en dos porciones de tamaño similar de manera que contengan las mismas partes musculares. La segunda porción será introducida en una segunda bolsa con precinto numerado y se cumplimentará por duplicado el documento de recepción de muestras que figura como anexo II en la presente Orden, del que se entregará un ejemplar al interesado.

Las dos porciones quedarán en poder del Veterinario oficial o colaborador actuante, la primera para el análisis inicial y la segunda para el análisis contradictorio y dirimente, si procede.

5.-Para garantizar la trazabilidad de las muestras y de las investigaciones efectuadas, se llevará a cabo un Registro de cada una de ellas según modelo anexo III de la presente Orden.

Artículo séptimo
Análisis de las muestras

1.-El análisis inicial para detección de triquinas se realizará sobre la primera de las porciones. Los resultados del análisis para la detección de triquinas se notificarán por escrito al interesado en el informe de resultados por el Veterinario que haya realizado el análisis dentro del plazo de dos días laborables a partir de la fecha de entrega de las muestras.

2.-La segunda porción de las muestras se custodiará y conservará en congelación por el Veterinario oficial o colaborador durante un plazo de tres meses a partir de la entrega de las mismas, con objeto de que en caso necesario, pueda efectuarse simultáneamente el análisis contradictorio y dirimente en un centro autorizado para ello, designado por la Dirección Provincial de Salud y Consumo de la provincia correspondiente. El interesado podrá designar a un técnico competente como perito de parte en la realización de este segundo análisis.
Transcurrido dicho plazo de tres meses se procederá a la destrucción de las muestras.

Artículo octavo
Métodos de investigación de triquina

Los métodos de investigación de triquinas serán, exclusivamente, los autorizados en los capítulos I y II del anexo I del Reglamento 2075/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen normas específicas para el control de triquinas en la carne, no siendo de aplicación el método triquinoscópico.

Artículo noveno
Informe de resultados

De cada muestra investigada se emitirá por duplicado un informe de resultados, entregando un ejemplar al interesado y quedando el segundo en poder del veterinario. Constará al menos de los datos de identificación del Veterinario y del interesado, del método de investigación utilizado, el número de registro y de precinto de la muestra y el resultado de la investigación.

En el supuesto de detectarse triquina en las muestras analizadas, además se hará constar:

- La no aptitud para el consumo de las carnes y productos cárnicos derivados..*
- El consumo que se haya realizado hasta el momento, o la ausencia del mismo*
- La ubicación de la canal o de las piezas cárnicas y/o de los productos derivados.*
- La responsabilidad del interesado en la comunicación del resultado positivo, así como en la gestión de la recogida de la carne y/o productos cárnicos a los receptores de las mismas.*
- La obligación de aplicación del punto 2 del apartado decimoprimer, respecto a la eliminación de las carnes y productos derivados.*

Artículo décimo. Prohibición de comercialización

La carne y productos elaborados de la matanza de cerdos y batida de jabalíes regulados por esta disposición serán destinados exclusivamente al consumo familiar y privado, quedando prohibida su comercialización.

Artículo decimosexto
Infracciones

Las infracciones a lo dispuesto en la presente Orden serán sancionadas con arreglo a lo establecido en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en Ley 6/2002, de 15 de abril de Salud de Aragón y en la Ley 11/2003, de 19 de marzo, de Protección Animal de la Comunidad Autónoma.

Bé, aquesta normativa ens aporta una informació important, no en l'aspecte autonòmic de Catalunya ja que només afecta la Comunitat Autònoma d'Aragó, però sí en l'aspecte comparatiu entre comunitats. Ara sabem que hi ha llocs on sí està regulada la matança del porc i especifica clarament quines són les competències i responsabilitats tant a nivell domiciliari, com a local, etc.

ARTICLES DE PREMSA

Hem fet un recull d'articles de premsa que fan referència a notícies referents a la matança del porc domèstic. Són útils per fer una aproximació a la realitat de la matança i com es percep pels mitjans de comunicació.

- Article 1

Denuncian al Ayuntamiento de Palencia por la matanza del cerdo del día de las Candelas

13 Marzo 2009

El Partido Antitaurino Contra el Maltrato Animal (PACMA), ha difundido un comunicado en el que asegura que su delegación en Palencia ha presentado una denuncia contra el Ayuntamiento de la capital por la fiesta de la tradicional matanza del cerdo, que se celebró el pasado 2 de febrero en la Plaza Mayor, con motivo de la festividad de la Virgen de la Calle.

El partido naturalista, denuncia que el sacrificio de los dos cerdos se efectuó sin que se llevara a cabo el preceptivo aturdimiento previo, lo que, según la organización, es un *«hecho tipificado como muy grave, y sancionado con multa de entre 6.000 y 10.000 euros»*.

La organización defensora de los derechos de los animales se pregunta cómo una administración pública, como en el Ayuntamiento de Palencia, *«pueda demostrarse tal grado de ignorancia o indiferencia de la legalidad vigente, permitiendo unos hechos tan poco edificantes para sus ciudadanos y cargados de desprecio y falta de respeto ante el dolor ajeno»*. El Partido Antitaurino recuerda que el espectáculo de la matanza se convirtió en un acto *«cargado de sangre, dolor e inútil resistencia por parte de unos sufridos animales que finalmente murieron mientras pataleaban y forcejeaban»*. Asimismo, expresan su preocupación por el alto número de niños que se encontraban presentes en la Plaza Mayor cuando se mató a los dos cerdos.

- Article 2

Illes Balears Qualitat

Comença la campanya d'anàlisi de la triquina en la matança del porc de consum domèstic

Amb l'objectiu de combatre la triquinosi i realitzar unes matances segures, diferents ajuntaments de les nostres illes, com Felanitx, Alcúdia i Valldemossa, impulsen una

campanya de prevenció de la triquina en el sacrifici del porc per al consum privat. La campanya s'estableix arran del Decret 34/2009 de la Conselleria de Salut i Consum que dicta que els consistoris han de controlar les matances del porc a les cases particulars.

Segons la normativa, les persones interessades en sacrificar algun animal, sacrifici que s'ha de realitzar entre els dies 1 de novembre de 2010 i 30 de març de 2011, estan obligades a realitzar l'anàlisi triquinoscòpica.

La triquinosi és una infecció particularment perillosa per als humans que hagin ingerit carn crua de porc, sobretot sobrassada, amb aquesta malaltia.

El porcs són afectats en ingerir altres animals, com les rates, afectades per la triquina, una malaltia que provoca quists. Aquests, en passar a l'estómac del carnívor alliberen larves que a través de la sang viatgen per tot el cos provocant anomalies respiratòries i malalties de cor.

Per tal de facilitar les gestions relacionades amb aquesta malaltia, des de la web oficial del Col·legi Oficial de Veterinaris de les Illes Balears s'informa sobre el funcionament de la campanya, la llista de veterinaris col·laboradors, així com la informació general sobre la malaltia.

- Article 3

Obligatoriedad de autorización para las matanzas del cerdo

Redacción

MARTES, 26 DE OCTUBRE DE 2010

El Ayuntamiento ha emitido un Bando Municipal con motivo del próximo inicio de la campaña de sacrificio de cerdos para consumo familiar.

Por ello durante el periodo comprendido del 1 de noviembre de 2010 al 28 de febrero de 2011 se recuerda a toda la población del municipio que conforme a lo dispuesto en la Resolución 83/90 de 20 de Noviembre (BOJA nº 98 de 27 de Noviembre de 1.990) y nota circular 2/91 de 4 de Diciembre de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, es obligatorio solicitar autorización para realizar las matanzas domiciliarias.

Estas autorizaciones se pueden solicitar a los veterinarios autorizados por el Servicio Andaluz de Salud.

ANPBA denuncia la matanza de ganado porcino sin aturdimiento previo

www.consumer.es/seguridad-alimentaria

La Asociación Nacional para la Protección y el Bienestar de los Animales (ANPBA) ha denunciado el Ayuntamiento de Torvizcón, Granada, como

responsable de la matanza ilegal de un cerdo llevada a cabo la semana pasada. Según la asociación, el cerdo fue sacrificado mediante un procedimiento prohibido por tres normativas: la autonómica, la nacional y la comunitaria.

26 de enero de 2005

El cerdo fue sacrificado sin aturdirlo previamente, hecho que ha provocado que ANPBA haya remitido denuncias administrativas tanto a la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Granada como al Comisario europeo de Sanidad, Markos Kyprianou. La forma de sacrificio utilizada está estrictamente prohibida en la Ley 11/2003 de Protección de los Animales de Andalucía, que califica como infracción muy grave el "realizar el sacrificio de un animal sin seguir las especificaciones de esta ley y de la normativa aplicable".

La normativa aplicable a la que se refiere la Ley Andaluza de Protección Animal es la Directiva 93/119/CE, de Protección de los Animales en el momento de su sacrificio o matanza, transpuesta al Ordenamiento Jurídico español en el Real Decreto 54/1995. En ambos textos se establece que "no se causará a los animales agitación, dolor o sufrimiento evitables durante las operaciones de sujeción, sacrificio o matanza".

Para Alfonso Chillerón, presidente de ANPBA, "resulta intolerable que las autoridades municipales desconozcan la normativa que rige en Andalucía sobre el sacrificio de cerdos fuera de los mataderos. Es evidente que esta matanza del cerdo no es la correcta".

CONCLUSIONS

El primer punt a destacar és que a nivell legislatiu hi ha molta desinformació sobre la matança del porc, tant per la gent que la celebra, com per les administracions. És d'esperar que a les cases de pagès no es sàpiga quina normativa s'ha de complir, quan les administracions tampoc s'aclareixen en el tema de les competències.

A Catalunya es continua fent la matança del porc però la gent no sap quines normes s'han complir perquè no ha rebut cap mena d'informació. A molts dels Ajuntaments que trucàvem ens deien que tenien constància que es celebrassin matances a la seva població, però que no hi havia cap mena d'autorització prèvia, i ni molt menys, supervisió. Quan finalment vàrem poder contactar amb la Direcció General de Salut de Catalunya (DGSC) ens en vam adonar que era normal que els Ajuntaments no tinguessin cap responsabilitat en les matances, ja que sense una regulació a nivell autonòmic no tenien competència sobre el tema. Sí que és cert que la DGSC també ens va informar que es podia regular a nivell local, creant una normativa pròpia del municipi, però no tenim constància de cap municipi que hagi seguit aquesta via.

La situació aquí a Catalunya és estranya. Podem fer la matança del porc respectant el Reglament (CE) 853/2004 sobre manipulació d'aliments, respectant el Reglament (CE) 2075/2005 sobre l'anàlisi de triquina, el RD 54/1995 sobre protecció animal al moment del sacrifici i el RD 147/1993 sobre les condicions sanitàries de producció de carns fresques, però no podem complir el RD 640/2006 perquè a la nostra Comunitat Autònoma no s'ha establert una regulació que ens permeti demanar l'autorització.

Com ja hem mostrat anteriorment, els nostres veïns d'Aragó estan una mica més al dia en el tema legislatiu de la matança del porc. Aquí, de moment, sembla ser que haurem de continuar la tradició amb els mateixos mètodes que la feien els nostres avis.

Bibliografia i adreces electròniques:

www.judicatura.com

www.anaporc.com

www.boe.es

www.noticias.juridicas.com

Agraïments:

- Direcció General de Salut de Catalunya. La veritat és que ens han atès cordialment i amb una paciència que d'altres departaments no ha tingut
- DARP's
- Al Sr. Josep de la Celleria de Ter. També molt amable
- Tots els Ajuntaments, en especial el de Tona